サーモンスライサー

①ヴォストフ サーモンスライサー 4543 片 サ9 ドイツ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32㎝	440	123	1.4	2737800	¥22,200

②ヴォストフ サーモンスライサー 4542 片 サ9 ドイツ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
32㎝	440	126	2.8	2737900	¥19,500

③グランドシェフ サーモンナイフ 片 カ1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30㎝	440	156	2.0	7913000	¥12,000

④グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 両 カ1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30㎝	435	160	2.0	8121000	¥12,000

刃部:モリブデン鋼　柄:ナイロン66

⑤グランドシェフ サーモンスライサー 両 カ1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24㎝	360	140	2.2	8120900	¥21,700
27㎝	385	150	1.7	6690700	¥26,300
30㎝	425	180	2.1	6690800	¥30,700

⑥SD サーモンナイフ（モリブデン鋼）両 フ2

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-816	30.5㎝	334	158	1.8	6567900	¥7,200
F-817	35.5㎝	487	160	2.0	6568000	¥8,000

⑦文明銀丁 サーモンナイフ（モリブデン鋼）両

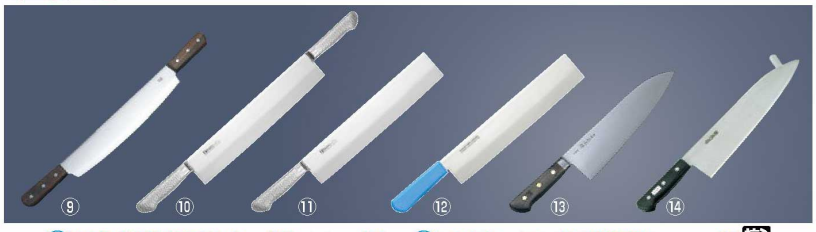
	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12インチ	30㎝	438	226	2.2	3515700	¥7,000
14インチ	35㎝	490	240	2.2	3515800	¥7,500

⑧サーモンナイフ AC-060 両 サ1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18㎝	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

冷凍庖丁



⑨両手 冷凍庖丁 Vイーグル 両 カ1

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R	24㎝	450	333	2.2	7897800	¥10,700
100-300R	30㎝	520	486	2.5	0606900	¥20,000
100-360R	36㎝	595	610	2.5	7897900	¥29,000

材質:刃部／ステンレス割込鋼
（240Rはモリブデンステンレス鋼）
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を楽にカットできます。

⑩ブライトM11 冷凍切(両手) 両 フ2

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1126 35㎝	625	645	3.0	7921700	¥27,500

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

⑪ブライトM11 冷凍切 両 フ2

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35㎝	485	530	3.0	7921500	¥24,200

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

⑫マスターコック 冷凍切 両 フ2

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCFK350M 35㎝	485	520	3.0	7383900	¥18,000

材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／エラストマー樹脂

⑬正広 冷凍庖丁 ツバ付 両 カ1

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27㎝	408	419	3.0	0605600	¥25,000
30㎝	438	518	3.0	0605700	¥28,000

材質:刃部／日本鋼

⑭すべり止め付 冷凍庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30㎝	442	524	3.0	6502800	¥30,000
33㎝	468	578	3.0	6502900	¥35,000

材質:刃部／スウェーデン鋼
●すべり止め付の為、力が入りやすく冷凍に限らず固いものを切る場合に非常に便利です。

⑮冷凍ナイフ さくさく

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5㎝	360	115	1.2	0605400	¥4,700

⑯冷凍庖丁 チック

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5㎝	357	127	2.0	3515600	¥2,100

⑰冷凍ナイフ FG-3400 フ9

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
19㎝	315	72	1.1	2706800	¥1,400

材質:刃部／ステンレス刃物鋼
●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半冷凍食品、魚切り等にご使用できます。

⑱骨切ノコ 弓型

刃渡	全長	g	商品コード	価格
45㎝	590	1,030	3515100	¥30,000

替刃 3515200 ¥3,000

⑲ヴォストフ 骨切ノコ 弓型 4711 サ9 ドイツ

刃渡	全長	g	商品コード	価格
30㎝	435	499	8708400	¥13,700

材質:ステンレス刃

⑳ヴォストフ 骨切ノコ 弓型 4710 サ9 ドイツ

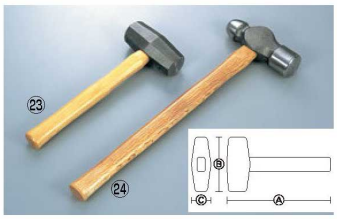
刃渡	全長	g	商品コード	価格
49㎝	670	1,110	8708500	¥27,500

材質:ステンレス刃

鋼付ナタ

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉑地型	18㎝	360	700	7.0	8006300	¥5,000
㉒東型	13.5㎝	360	800	9.0	8006400	¥5,200

材質:ハンドル／樫の木
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。



㉓ハンマー（柄付）石刃 サ1

	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	重量	商品コード	価格
SH-09PX	300	95	35	1,000g	8497000	¥1,900
SH-13PX	300	107	39	1,300g	8497100	¥2,300

材質:頭部／構造用炭素鋼

㉔ハンマー（柄付）片手 サ1

	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	重量	商品コード	価格
HK-02	270	70	22	100g	8496700	¥1,750
HK-10	320	104	31	450g	8496800	¥1,750
HK-30	450	145	45	1,300g	8496900	¥4,950

材質:頭部／構造用炭素鋼
●豚骨を砕く際に使用します。

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様となります。